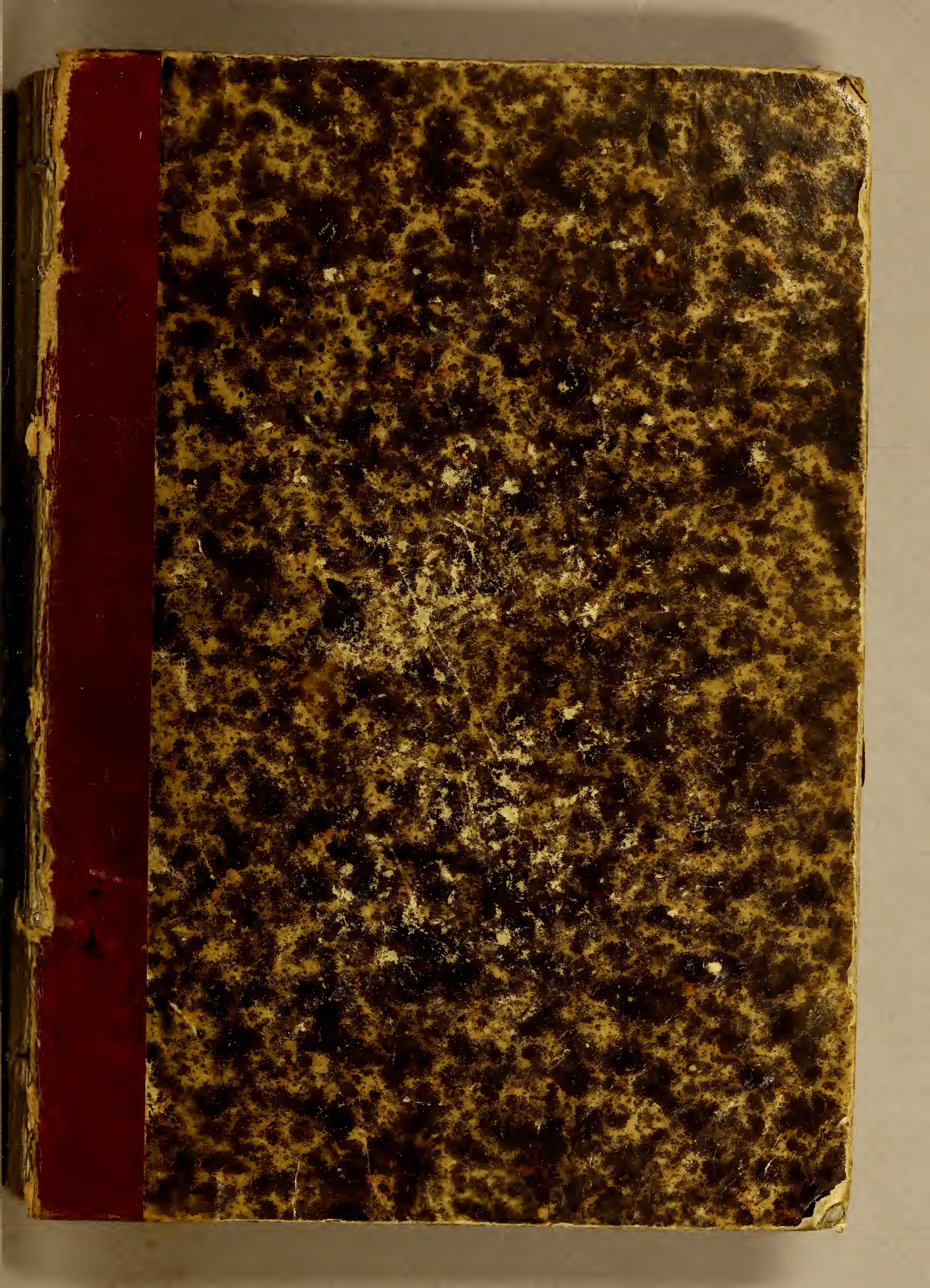
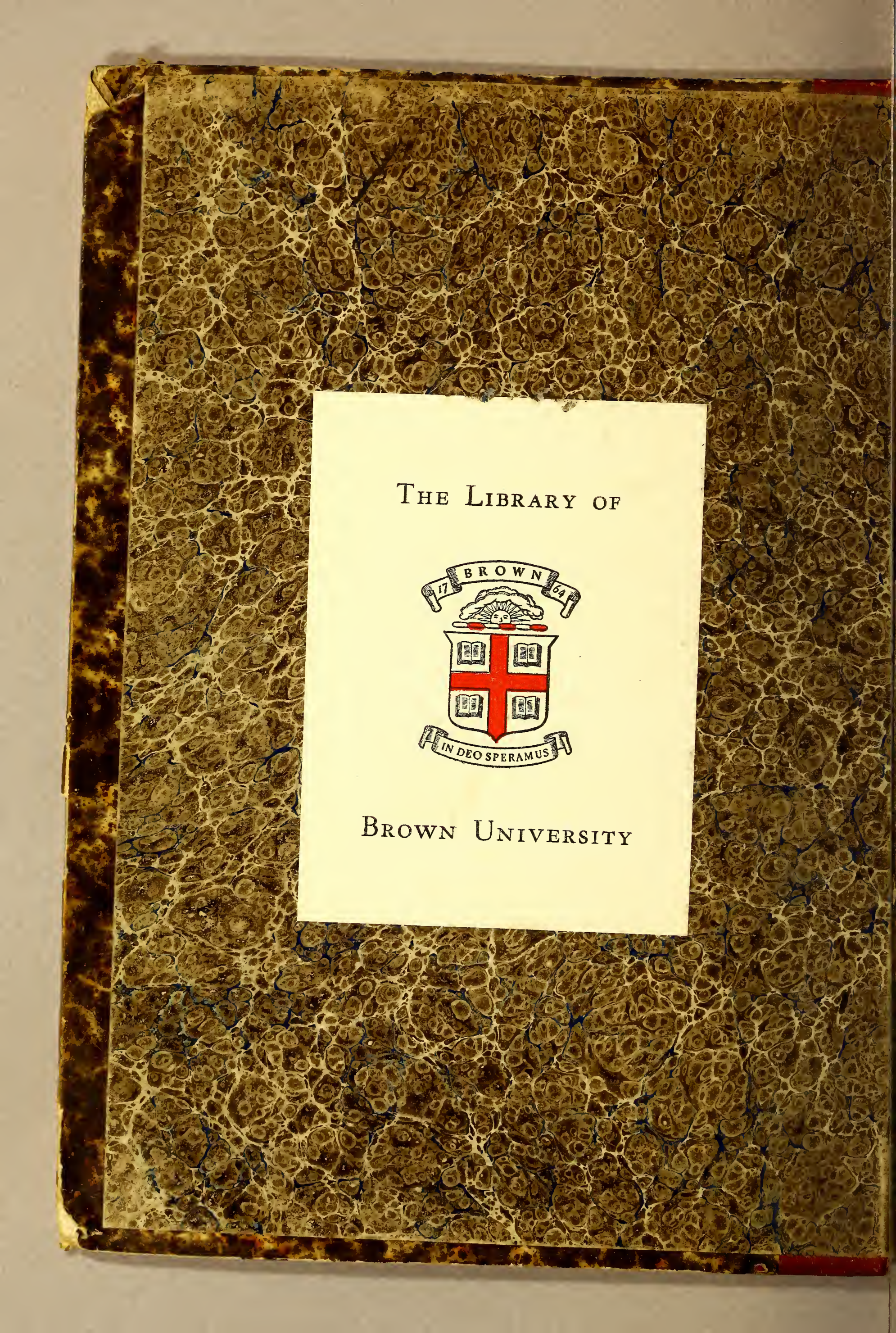
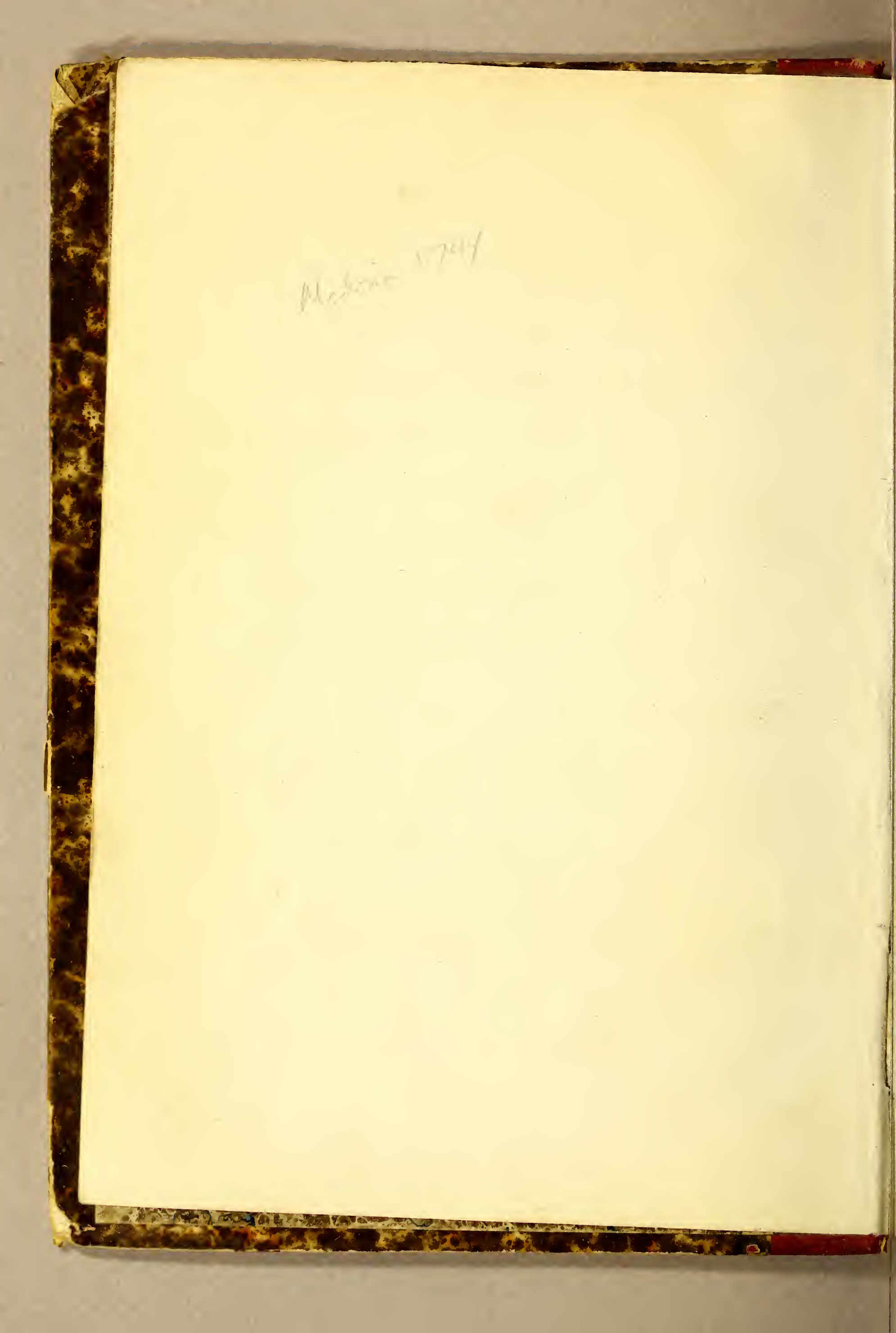




THE LIBRARY OF
BROWN
17
64
IN DEO SPERAMUS
BROWN UNIVERSITY





OCTAVA JUNTA PUBLICA

DE LA SOCIEDAD ECONOMICA DE AMANTES DE LA PATRIA

DE GUATEMALA.

Fundada por el Sr. D. Jacobo de VillaUrrutia y Salcedo, del Consejo de S. M. Oydor de esta Real Audiencia, &c.

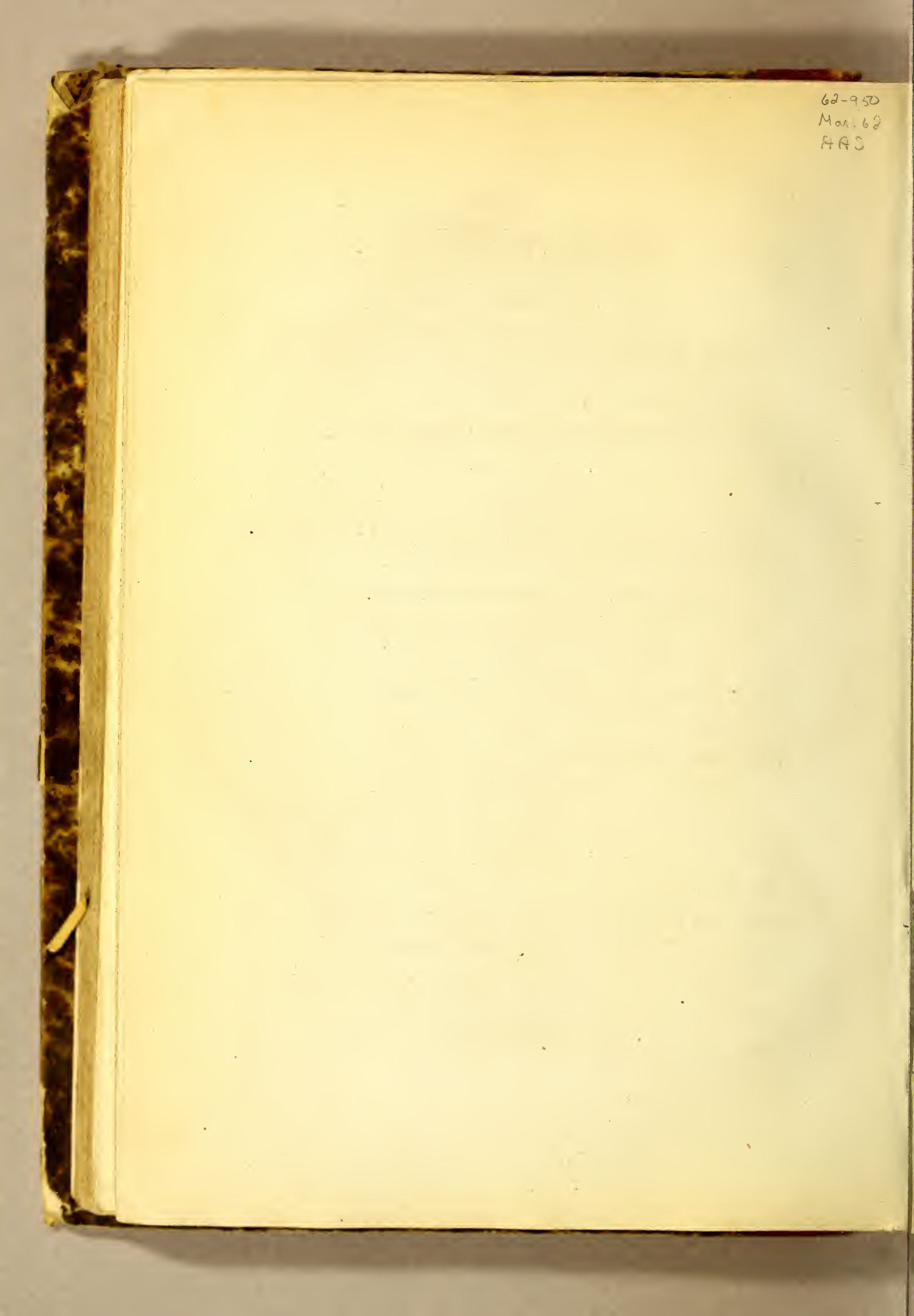
Primera despues de su restalecimiento

Celebrada el dia 12. de Agosto de 1811.



POR BETETA

Impresor de la Sociedad.


62-950
Mar. 62
AAS

MEMORIA

SOBRE

EL CULTIVO DEL CAFÉ

EN

ESCUINTLA,

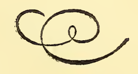
PRESENTADA Á LA

SOCIEDAD ECONÓMICA

DE AMIGOS DEL PAIS,

POR SU SECRETARIO

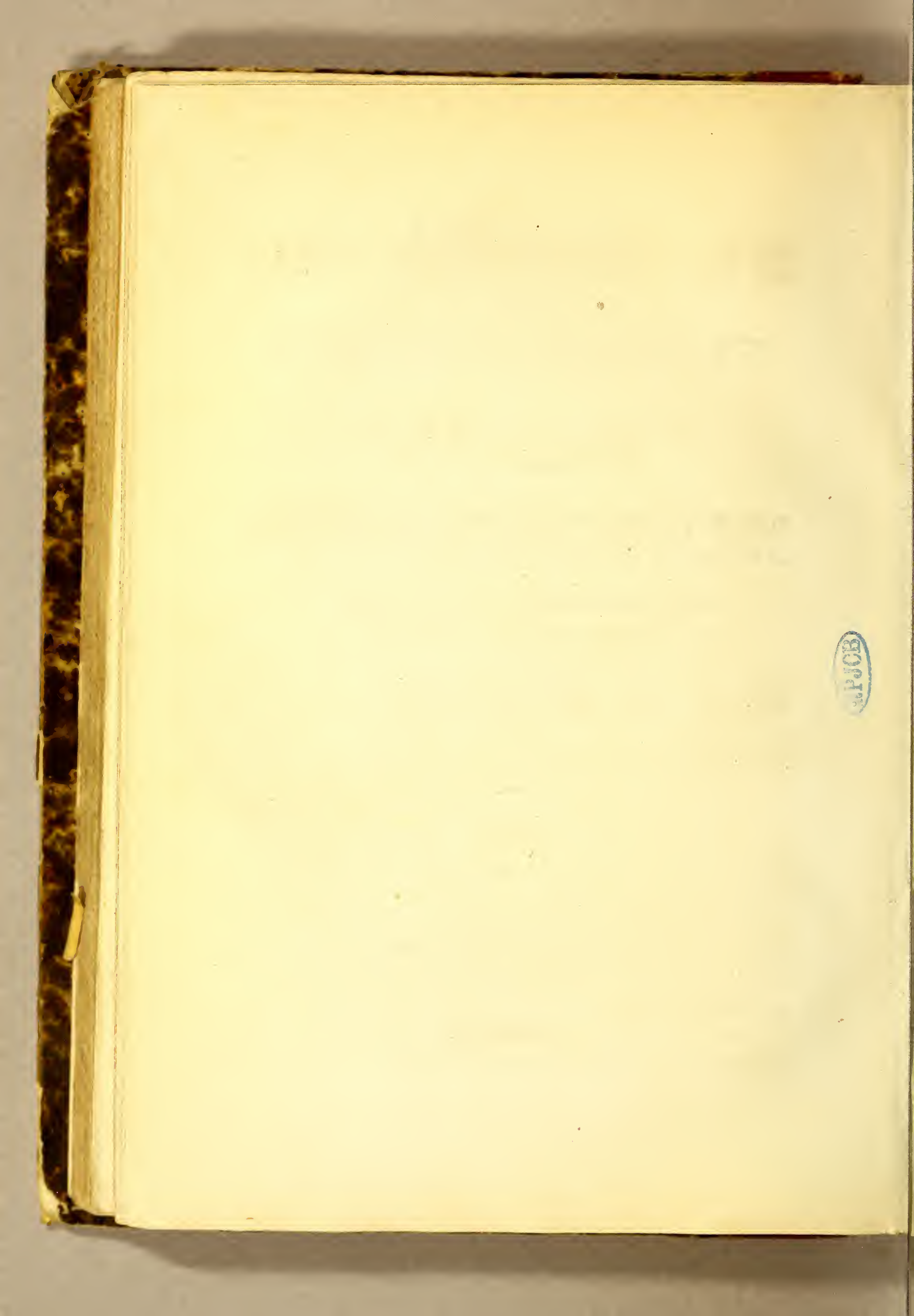




GUATEMALA.

IMPRENTA DE L. LUNA, CALLE DE LA PROVIDENCIA, N. 2.

1862





MEMORIA

SOBRE EL CULTIVO DEL CAFE EN ESCUINTLA.

JUNTA DE GOBIERNO.

HACE tiempo que nos ha llamado la atencion cierta propension general en las personas que se ocupan de agricultura à desprestigiar los cafetales de Escuintla. Hemos oído con frecuencia, emitir la opinion de que los terrenos de la Costa mas inmediata à Guatemala, son impropios al cultivo del café, á causa del calor, del esceso de vegetacion, de la sequedad del verano, de la humedad del invierno, y en fin, se han hecho pronòsticos tan fatales, sobre el éxito del negocio, que varias personas han emprendido en Escuintla, que à ser cierto cuanto se ha dicho, mas les valiera abandonar sus fincas y dirigirse à otros puntos mas favorecidos y elogiados.

Animados por un sentimiento natural en todo Guatemalteco, hemos deplorado profundamente la prevencion

que hay en el pùblico contra un Departamento, tan fértil y de tanto porvenir, como es aquel á que nos referimos; y decimos prevencion, porque deseosos de conocer la verdad, hemos inspeccionado personalmente los cafetales que allí existen, y no fiándonos en nuestro juicio, que acaso pudiera ser inexacto por carecer nosotros de conocimientos prácticos ó elementales, nos hemos dirigido à personas competentes y hemos tratado de indagar cuanto pudiera darnos una idea justa sobre el particular, habiéndonos demostrado hasta la evidencia, todas esas investigaciones, que los juicios emitidos sobre el particular carecen de fundamento.

Es ciertamente muy sensible, que cuando nuestro pais comienza á despertar de su inaccion, y à conocer cual es el camino que debe conducirle á la riqueza y à la prosperidad; cuando gran parte de esos capitales que antes estaban sepultados en el fondo de una caja, de donde no salian sino para hacer derramar al pobre algunas gotas mas de sudor, se convierten en agentes del trabajo y tienden á transformarse en fincas hermosas y productibles; que cuando la publicidad de los periòdicos empieza á llevar el nombre de Guatemala à los oídos de los Europeos industriosos, diciéndoles que aquí hallarán cuanto puedan apetecer; es triste, decimos, que un espíritu de localismo mal entendido quiera establecer diferencias desventajosas que no existen, y alejar los capitales de un punto que está llamado á una gran prosperidad. Creemos tambien muy injusto é impolítico que se desaliente de tal suerte á las personas que han emprendido ó pudieran emprender especulaciones de consideracion en Escuintla, y que es gratuito el perjuicio directo que se hace á su crédito, el cual

naturalmente estriba en la clase de negocio á que se dedican.

Constàndonos los deseos de la Sociedad Econòmica y su decidido empeño en impulsar la agricultura en todo el pais, nos dirigimos á ella, para que si lo crée oportuno, dé publicidad al informe que tenemos el honor de presentarle, para que autorizado por tan respetable Corporacion, inspire confianza á los agricultores de Escuintla y destruya prevenciones injustas.

Comenzaremos por decir, que Escuintla, como todos saben, es una poblacion situada á medio camino entre Guatemala y el Puerto de San José, distando de ocho á nueve horas de cada uno de estos puntos; que està sentada sobre un plano inmenso, inclinado hácia el mar, y regado por innumerables arroyos y por varios rios caudalosos. Su fertilidad es proverbial y su clima càlido. Basta observar su posicion topográfica para reconocer su importancia, pues unida á la Capital, á la Antigua Guatemala y al Puerto principal del Pacífico, por caminos carreteros, debe con el tiempo venir á ser el primer mercado de la República, tanto por esa posicion de que hablamos, como porque, segun tenemos entendido, el Supremo Gobierno se ocupa actualmente en habilitar á San José como Puerto de registro, lo cual dando nueva vida al Departamento, lo hará centro de transacciones comerciales en grande escala, con las numerosas poblaciones diseminadas sobre la costa del Pacífico. En Escuintla y sus vecindades es donde se produce la mayor cantidad de azúcar para la exportacion y para la fàbrica de aguardientes. Su poblacion es hasta ahora suficiente para dar jornaleros á las innumerables fincas que hay en su territorio. A nadie se oculta las ventajas que

ofrece al comercio de exportacion la baratura de los fletes de tierra y la velocidad con que nuestros frutos llegan á los mercados del mundo, por medio de los vapores del Atlántico y del Pacífico que partiendo de los dos extremos del ferro-carril del Istmo de Panamà, nos ponen en relacion directa con los principales centros consumidores de nuestros productos. Todas estas ventajas, meramente geográficas, si se quiere, son demasiado conocidas para que nos detengamos en desarrollarlas; asì es que entraremos à hablar del café, objeto de nuestro escrito, sin hacer la nomenclatura de las plantas ùtiles que produce Escuintla, ni de las que pudieran aclimatarse, ni de otras mil industrias naturales que contiene, porque para hacerlo se necesitan conocimientos especiales de que carecemos.

De tiempo inmemorial existen en Escuintla cafetales cuya frondosidad ha probado hasta la evidencia que el clima y la tierra son adecuados al cultivo de este árbol. Dificilmente habrá *temporadista* que no haya pasado tardes deliciosas paseándose bajo el tupido follaje de los cafetos de la *chacra* del finado D. Leándro Arévalo, y admirado la cantidad de fruto, bajo cuyo peso se inclinaban las ramas hasta llegar al suelo. No sabemos á punto fijo la edad de esos árboles; pero podemos asegurar que pasa de veinticinco años y que todavía hoy se conservan en buen estado, aunque no han sido cultivados con el esmero que requiere una plantacion formal. Esto sea dicho para contestar á los que pretenden que los cafetales de la costa no viven largo tiempo. En cuanto al producto, al cultivo, y á la clase de fruto, lo mejor que podemos hacer es traducir literalmente el informe que nos hado nuestro distinguido amigo el Señor Baron du Teil, sobre el estado de su fin-

ca la "Concepcion" en el mes de Diciembre próximo pasado, tanto porque contiene una instruccion muy útil para cuantos se dedican al cultivo del café, como porque es la relacion fiel de lo que nosotros mismos hemos presenciado en distintas épocas, en que hemos tenido el gusto de estudiar el cultivo de la mencionada finca y de admirar su progreso. Dicho informe está dividido en tres partes, la primera comprende la plantacion y su cultivo; la segunda, los edificios y asoleaderos; la tercera, las màquinas y límpia del café; y dice así:

PLANTACION Y CULTIVO.

La plantacion "Concepcion" se compone de ciento diez mil pies de café, puestos en su lugar, en la proporcion siguiente:

25000	pies	en	1856	110,000
75000	„	„	1858	
10000	„	„	1859	

Todos han fructificado este año, pero los mas antiguos son los que deben fijar la atencion, porque son la prueba evidente de un resultado obtenido, y porque no se puede dudar de la esperiencia adquirida por los ensayos hechos sobre ellos.

He aquì las diferentes clases de cultivo á que se les ha sometido desde su trasplante.

La siembra se hizo al sol, con almácigos de un año, bien logrados, criados en el mismo terreno, sin platanares, ni otros árboles que pudiesen darles sombra completa ó media sombra.

En los años de 1857, 58 y 59, se han trabajado con frecuencia los árboles, durante los meses secos, con arado, seguido de un raspado con azadon para limpiarlos de la

yerba y plantas enredadoras, que el arado no podia alcanzar y de una calza parcial de los pies de cafè. Durante los meses crudos de invierno la limpia con *machete* reemplazaba al trabajo del arado: se calcula que, durante los tres primeros años, la tierra necesita dos labores y cinco ó seis *macheteos*.

En 1860 y 61 se suprimieron las labores, porque eran peligrosas para las raices laterales y quitaban á los pies del café su resistencia contra los vientos del norte, y en su lugar se hizo un *camellon* de cerca de un pié de alto, destinado á proteger las raices horizontales contra la humedad y á reforzar la base de los árboles.

Durante los meses de lluvia se continuaron las limpias con *machete* y raspados lijeros con azadon; pero se redujeron de Noviembre á Febrero á una calza en forma de camellon y cinco limpias en el resto del año, comprendiendo en ellas las de la cosecha, pues entónces debe tenerse la tierra lo mas limpia que sea posible para poder recojer el café que cae.

La poda de los àrboles debe ponerse al lado de las limpias, por ser tan indispensable como ellas. Despues de recojer la primera cosecha fuerte, las ramas que generalmente se cargan mas de lo regular se secan, y es preciso cortarlas para que puedan nacer nuevos retoños. Estos, saliendo de un tronco perfectamente bien aclimatado y pudiendo dar suficiente sávia à varias cosechas sucesivas, no tiene ya la apariencia de las primeras ramas. En vez de ser largas y delgadas, con fruto en forma de racimo, son gruesas y cortas, de las cuales salen palmas que dividen mejor la fuerza de la sávia, y se renuevan sin perjudicar á la rama principal.

Se ha notado que los árboles tiernos forman un cono perfecto, con ramas que brotan desde junto el suelo, y terminan con retoños largos, delgados y sin fuerza; á la segunda cosecha sucede lo contrario, el árbol tiende á transformarse, la poda ayuda á despojar al tronco de todas las ramas gruesas que detienen la sàvia á su salida de la tierra, y á repartirla mas, al medio y á la cabeza del árbol, donde se obtiene la verdadera cosecha, cuando por una poda bien dirijida, se dá á las ramas cultivadas la posibilidad de recibir aire y de dejarse caer ò medio doblarse, cuando están à una altura de 2½ á 3 varas.

Es preciso tener cuidado, cuando del tronco salen dos ramas sin espacio, ó cruzándose de modo que no puedan crecer sino perjudicàndose la una á la otra, de sacrificar una de ellas para que el pié del café quede siempre libre.

Creemos la poda necesaria desde el segundo año de la siembra; y si fuese bien hecha, dará por resultado dirijir el crecimiento del árbol, impidiéndole recargarse de fruto el primer año, y facilitará la transformacion que sufre forzosamente en su forma, á la tercera cosecha.

Hay en la "Concepcion" cierto número de cafetos podados un año ántes que los otros, por vía de ensayo, los cuales prueban evidentemente lo que acaba de decirse, puesto que fueron sacrificados á un ensayo, porque estaban enfermizos y atrasados y hoy son los mas hermosos.

La poda debe hacerse inmediatamente despues de la cosecha para no perjudicar la primera florescencia.

Los 25000 pies, de que se habla, han producido este año de 1861, 4300 cajas ó medias fanegas de fruto verde, y la esperiencia ha demostrado que 7 cajas ō medias fanegas, producen un quintal de café seco, ó sea cerca de 490 libras

de grano verde, por 100 libras de café seco y limpio.

Tal es el cultivo que se ha dado á los primeros cafetos sembrados en la "Concepcion" y vemos con la mayor satisfaccion que el sistema seguido desde hace dos años (calza y poda aplicada à los árboles mas jóvenes de la plantacion) promete resultados mas halagüeños todavía para la cosecha de 1863, que corresponde á la de 1861 para los primeros 25 mil pies. La cosecha total ha sido de 7150 cajas ō medias fanegas, que deben producir 1000 quintales café seco.

EDIFICIOS Y ASOLEADEROS.

Los edificios de la "Concepcion" en relacion con la importancia de la finca, se componen de una manzana de terreno rodeada de paredes de tapial, con bastiones de ladrillo, de dos y media varas de alto.

Los asoleaderos son grandes, cuadrados, empedrados y cubiertos de mezcla fina; su superficie representa hoy 5000 varas cuadradas, pero no alcanzarâ para las pròximas cosechas y hay que aumentarlos hasta ocupar los dos tercios de la manzana. A una de las estremidades laterales está la casa de màquinas, que cae tambien sobre el camino de la Antigua. Tiene 20 yardas de largo, por 10 de ancho, es de dos pisos, el primero de piedra y ladrillo y el segundo de madera; está cubierta de teja y toda construida con solidéz.

Al fondo, frente á las puertas de entrada y ocupando todo un lado de la manzana, hay un corredor de 100 varas de largo por 4½ de ancho, que sirve para almacenar el café bruto, ántes de limpiarlo.

La experiencia ha demostrado que estas construcciones no bastan y que la misma superficie con un cobertizo, mas elevado, daría servicios mas generales, y dejaría una ventilacion necesaria al café medio seco.

Los edificios de la "Concepcion," tal como existen, son los mas aparentes para el uso á que se destinan y los mas completos de la República.

MÁQUINAS.

Las màquinas en movimiento en la Concepcion, que parecen ser suficientes para las necesidades de la plantacion, estan movidas por una sola rueda de agua, de 18 pies ingleses de diámetro y 4 de ancho. Se componen de:

Una máquina cilíndrica, con privilejio, de Mrs. Lidgerwood & Canfield, de New-York, gran modelo. Creemos que esta máquina es no solo una de las mejores que se conocen, sino que tambien es de un uso y conservacion fáciles; dá muy buenos resultados, sobre todo para el café que ha conservado su miel.

Un ventilador, de gran velocidad de rotacion, adaptado á esta misma máquina.

Una *retrilla* de tablas de caoba, de 18 pies de diámetro, con dos ruedas macisas, de 2 varas de diámetro, enllantadas con una banda de hierro de siete líneas. Esta retrilla puede contener de cuatro á cinco sacos de café en cereza ō pergamino, cuya limpia dura cerca de un cuarto de hora.

Se pueden límpiar en ella cien sacos diarios, lo que es un trabajo enorme y superior á todas las necesidades. Esta máquina tiene el inconveniente de levantar una polvareda insoportable, cuya respiracion es perjudicial á la sa-

lud: sin embargo, la creemos indispensable para un apuro, para café en pergamino ó para aquel que, habiendo pasado todo el invierno á la lluvia, no conserva ninguna parte melosa.

Un apartador que dà café de los tres gruesos que hoy piden los mercaderes de Europa: es una máquina que podria venir desarmada y se soldaría aquí, porque siendo su valor insignificante en Francia, su volúmen hace costoso el flete.

Una máquina para descascarar café en cereza, compuesta de dos planchas de hierro fundido, acanaladas. Esta máquina ha servido un año y hoy no está en uso porque no se puede comparar con la americana.

Una mesa macisa de tres varas de ancho y larga en proporcion, donde pueden colocarse 22 mujeres, cuyo trabajo consiste en sacar del café limpio y ventilado los granos negros, rotos ó partículas de cereza que el viento no ha arrojado.

Vemos funcionar diariamente todas esas máquinas, y si la esperiencia no admite con el tiempo otras mas perfectas, no vacilamos en decir que el café, tal como sale de ellas es comparable con los tipos mas hermosos de los otros paises; y su cotizacion en el último mercado de Lóndres, 70 á 73 sh. 6 din. ($ 17 4 á 18 3r,) es la prueba mas convincente."

Aquí concluye el informe que hemos mencionado y nos abstenemos de analizarlo porque su claridad y los hechos que asienta están á la vista de cualquiera que desée verificarlos. Confesamos con sinceridad, que siempre hemos creido imposible que una empresa como la Concepcion pudiese llevarse á cabo, en terrenos poco adecuados para el

café, y que el haberse sostenido y progresado, llegando á la magnitud que hoy tiene, es la mejor prueba que puede darse de la bondad de las tierras de Escuintla para el café. Pueden agregarse todavia algunos números para dar mas vigor á nuestros argumentos: una finca que á los cinco años de sembrado el café produce dos y media libras por pié, en término medio, y cuyo fruto obtiene de 17½ á 18 pesos por quintal en Lóndres, creemos que realiza los sueños de los mas ambiciosos, porque tenemos entendido que debe esperarse con seguridad, que la próxima cosecha sea mayor que la pasada.

No es la "Concepcion" la única finca en grande escala que hay en Escuintla; entre varias otras citaremos la de los Señores Tejada y Garnica, que promete muy buenos resultados; pero hemos elegido especialmente aquella para basar nuestro aserto, porque siendo, segun creemos, la mayor de la República, es sin duda, la mas completa; en ella es donde hay árboles de todas edades que puede estudiar el inteligente; en ella es donde sus hàbiles propietarios han ensayado el mejor cultivo para el café; y en fin, porque no queriamos perder la ocasion de difundir los conocimientos, fruto de la esperiencia, que debemos á la amabilidad del Baron du Teil.

Si todo lo que llevamos expuesto, produce en los agricultores una mejor opinion respecto á Escuintla, habremos conseguido nuestro objeto; y, en caso contrario, persuadidos de que los hechos son la mejor prueba que puede darse á los incrédulos, les invitamos á que vayan á Escuintla y visiten la Concepcion, cuyos dueños prodigàndoles la mas fina hospitalidad, les proporcionarán cuantos datos deseen obtener.

No concluiremos sin hacer notar que, á nuesrro entender, el mal de que adolecen casi todas nuestras empresas agrìcolas, es, primero la inesperiencia, cuyos resultados son el mal cultivo y poca economìa; y despues la mala costumbre que hemos adquirido con los nopales, de obtener acaso en un año beneficios enormes, que ademas de pagar el valor de la finca, dejaban todavia algun sobrante. El café, como el azúcar y otros ramos agrícolas, requiere mucha constancia para formar una plantacion, á la que no se puede exijir el reembolso inmediato del capital empleado en ella, sino tan solo una renta constante y suficiente para compensar el trabajo del hombre. La verdadera riqueza territorial, la mas segura, consiste en una finca que mediante el buen cultivo produzca un interes regular sobre su costo, debiendo convertirse este interés con el tiempo, en un nuevo capital.

Por lo demàs, abrigamos la esperanza de que Guatemala, dentro de poco tiempo y merced á la agricultura, llegarà á ocupar el puesto que le corresponde en el mundo comercial y que el café será uno de los ramos que mas influya en su prosperidad.

Antes de concluir, persuadidos de que los Señores Baron Oscar y Don Javier du Teil, han adquirido el mérito de haber emprendido la formacion del cafetal de mas importancia que hay en Escuintla, ensayando de mil maneras la mejor clase de cultivo, lo que siempre redunda en beneficio del pais, interesado en atraer la industria y los capitales extranjeros; y en atencion á que dichos Señores manifiestan un interés muy decidido por el progreso de Guatemala, proponemos se les expida el tìtulo de Socios corresponsales de la Sociedad Econõmica de amigos del pais;

y la si Junta lo tiene á bien, por parecer de alguna utilidad, que se sirva acordar que se publique esta memoria.

Guatemala, Enero 2 de 1862.

Enrique Palacios.

SESION ORDINARIA DEL 4 DE ENERO DE 1862.

Pase la memoria al Señor Tesorero Larrave para que dictamine; y atendiendo à los mèritos de los Señores Baron D. Oscar y D. Javier du Teil, espídaseles títulos de Socios corresponsales, comunicàndoseles el nombramiento por la Scretaría.—*Matheu.*—*E. Palacios,* Secretario.

JUNTA DE GOBIERNO.

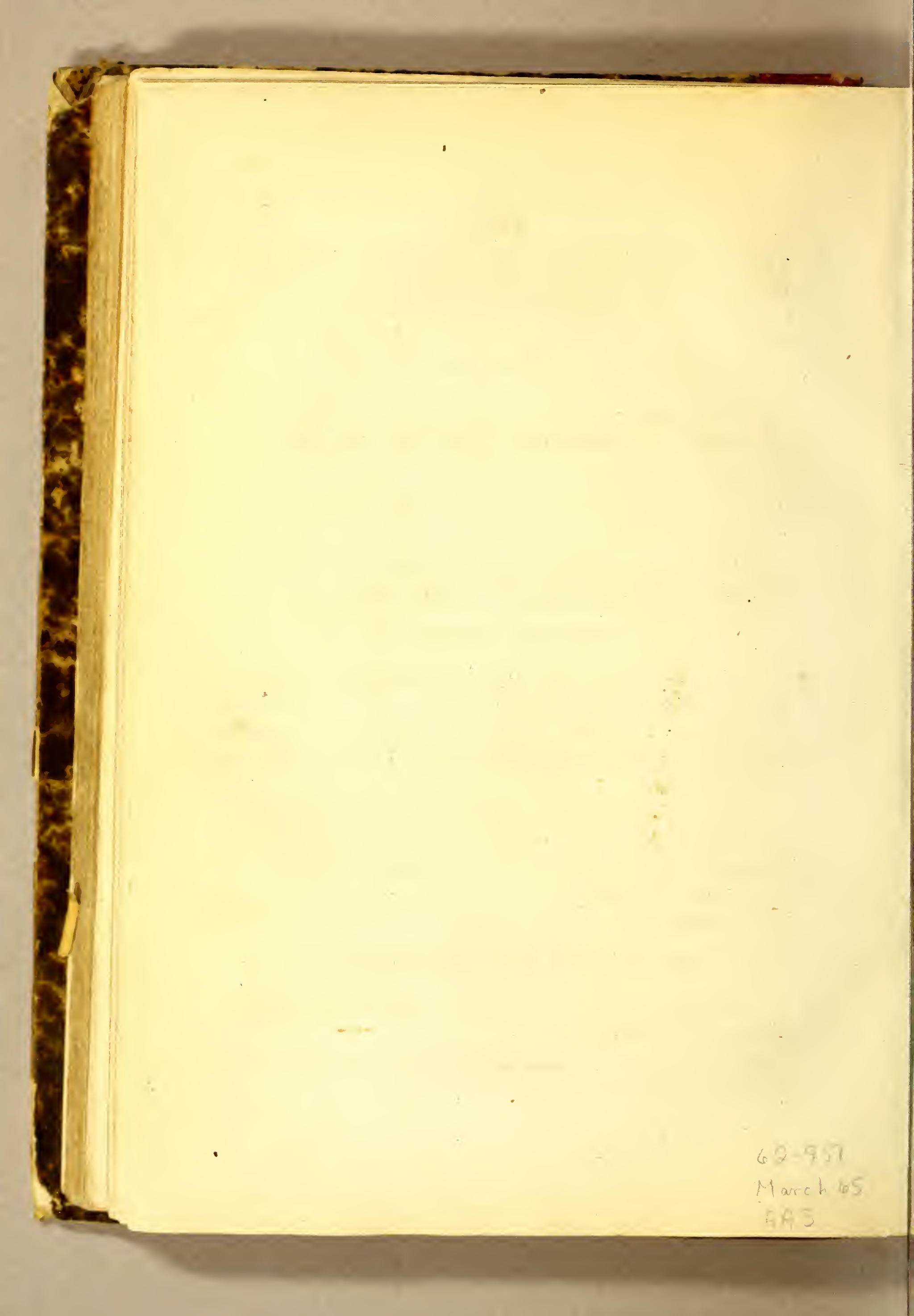
Ha examinado el que suscribe la exposicion presentada por el Señor Secretario, con el objeto de desvanecer las prevenciones que contra el cultivo del café, en el Departamento de Escuintla, se propagan, por el mal éxito de algunas empresas.

Siendo interesante el objeto que el autor se propuso, y encontrándose en la exposicion indicaciones tambien importantes, el que suscribe es de opinion que la Junta se sirva acordar su impresion.

Guatemala, 13 de Enero de 1862.—*Larrave.*

SESION ORDINARIA DEL 13 DE ENERO DE 1862.

Se acordò de conformidad.——*Matheu.*——*Manuel Ramirez,* Pro-Secretario.


62-957
March 65

LA SEDA

EN

GUATEMALA,

POR

Mr. A. E. Laprade.



GUATEMALA.

IMPRENTA DE LUNA, CALLE DE LA PROVIDENCIA, N. 2.

1862

